

# Friptura cu piure legume "Margot"

## Friptura cu piure legume "Margot"

### Ingrediente :

pulpa porc fara os aprox 1 kg, 4-6 cartofi, 1 morcov, 1 mar, usturoi, sare piper, cimbru, salvie, rozmarin, vin rosu, lapte sau unt 100 gr.

### Preparare :

Se spala carnea si se scoate grasimea in exces. Se condimenteaza cu sare, piper, rozmarin, o crenguta de cimbru si de salvie (sau se folosesc condimente macinate/mai rapid se pot folosi cele gata preparate, eu prefer sa combin mirodeniile dupa gustul meu), se cresteaza carnea din loc in loc si se impaneaza cu usturoi, se adauga 1 pahar de 250 ml de vin (eu am folosit sangria si are o aroma deosebita). Se lasa sa se macereze cam 2 ore si se da la cuptor, cu atentie sa se mai stropeasca si sa se mai intoarca friptura, eventual se mai adauga apa (eu folosesc vasele de pamant care se pot pune si pe aragaz direct si iese delicios).

Cartofii, morcovul se curata si se pun la fiert in apa cu sare ca pentru piure. Cand sunt aproape fierti se adauga si un mar fara samburi si coaja. Cind au fiert se scot si se zdrobesc cu furculita intr-un castron, dar nu de tot ca la piure ci bucati mai mari. Se adauga sare, piper si un catel de usturoi zdrobit si se amesteca cu putin lapte sau unt sa se lege putin.

Cind e gata si friptura se taie felii si se pune in mijlocul castronului cu piureul de legume si se adauga din zeama de vin

ramasa de la friptura. Se poate orna cu patrunjel si se mananca cu muraturi asortate...si cu un pahar de vin...

Daca va place garnitura margot se poate folosi si pt orice alt fel de carne(pasare, rata, curcan, gratar).

Pofta buna!